

Elektronisk Egenkontrol sikrer den daglige dokumentation af egenkontrollen.

Overskueligt og enkelt fordi brugerne kun ser de opgaver de skal eller kan udfylde.



## Elektronisk Egenkontrol

### ”Der er sat strøm til Branchekoden”

Den elektroniske egenkontrol giver en lang række fordele i forhold til den traditionelle papirversion. De vigtigste er:

- brugervenlighed
- sikring af at skemaer udfyldes
- tekst og skemaer altid er opdaterede
- trykthed og overblik

### Elektronisk egenkontrol sikrer dokumentationen

Når du logger på programmet, ser du en liste over dagens kontrolopgaver for din afdeling, f.eks. rengøringskontrol og temperaturkontrol.

En bagvedliggende kalender styrer, hvilke skemaer der skal udfyldes indenfor et fastsat tidsrum. Hvis et skema ikke er udfyldt inden tidsfristens udløb, sender programmet automatisk en e-mail/SMS til den ansvarlige.

Programmet sikrer løbende styring og overblik over butikens egenkontrol både for brugeren, som skal udføre kontrol arbejdet og for ledelsen.

### Kort om Elektronisk Egenkontrol:

**Elektroniske skemaer** giver bedre sikkerhed for dokumentationen af egenkontrollen, undtagen for tilbagekaldelser.

**For sent udfyldt - reminder** via e-mail eller SMS, men ikke for tilbagekaldelser.

**Branchekodeteksten** er integreret så relevant information er let tilgængeligt for alle brugerne.

**Nyhedsvindue** bringer nyeste information ud til alle brugere af programmet.

**Webbaseret** – opdateret overblik i hele kæden og i den enkelte butik.

**Førende dagligvarekæder** anvender programmet til styring af egenkontrol.

Eksempel: Billedet viser planlægningskalender for kontrolaktiviteter til en slagterafdeling. Når opgaver er løst forsvinder de fra kalenderen.

november 2006						
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	lørdag	søndag
		1 (uge 44)	2 (uge 44)	3 (uge 44)	4 (uge 44)	5 (uge 44)
6 (uge 45)	7 (uge 45)	8 (uge 45)	9 (uge 45)	10 (uge 45)	11 (uge 45)	12 (uge 45)
13 (uge 46)	14 (uge 46)	15 (uge 46)	16 (uge 46)	17 (uge 46) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	18 (uge 46) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	19 (uge 46)
20 (uge 47) Skema 7.15 Vedligeholdelse, skadedyr og rengøringsplan 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol	21 (uge 47) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	22 (uge 47) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	23 (uge 47) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	24 (uge 47) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	25 (uge 47) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	26 (uge 47) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..
27 (uge 48) Skema 7.3 Kontrol af varmebehandlede produkter Skema 7.6 3-timers reglen Skema 7.1 Modtagekontrol Skema 7.4 Holdbarhedsvurdering Skema 7.5.1 Kontrol af hakket kød, fars og medisterpølse 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol	28 (uge 48) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	29 (uge 48) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..	30 (uge 48) 8:30 Skema 7.2.1 Temperaturopbevaringskontrol..			